

Benvenuti al Mare Nostrum
Oggi 28 ottobre 2024 Vi abbiamo preparato

Le nostre ricette sono basate sulla ricerca dell'equilibrio tra gli ingredienti.
Salvo intolleranze giustificate vi chiediamo di non variarle.

***Antipasti misti: 23 euro**

Una serie di antipastini con pesci e cotture differenti, per una vista sul nostro stile di cucina, preparati a seconda della disponibilità del mercato e della fantasia dei cuochi e in quantità tali da permettere il proseguimento della cena.

A richiesta: Ostriche Gillardeau da Marennes-Oleron € 7 l'una

***Pasta: 20 euro/ 15 euro (Mezza porzione)**

Risotto Aironi (Vc) leggermente affumicato con totani cotti in bianco con olio evo, prezzemolo, colatura di alici di Cetara, zucca e aglio messo e tolto, completato con crema di zucca sul piatto, miso di nocciole, cialdina di parmigiano sul piatto e scorza di limone

Gnocchetti di patate con gamberi rosa e mazzancolle arrostiti, i crostacei sono battuti e lasciati sciogliere in cottura con poco pomodoro, basilico, prezzemolo, erbe fresche e cipolla, con una grattugiata di bottarga artigianale da Cabras

Mezzo pacchero rigato con dentice e spada all'aglio, olio e peperoncino, semi di finocchio, colatura di alici di Cetara e un profumo di nunnata calabrese piccantina fatta in casa, completato con una spolverata di muddica di pane abbrustolita

Spaghetto alla chitarra con cozze e ricci di mare dal Mare Cantabrico, basilico, prezzemolo e aglio messo e tolto
23/18 euro

***Secondi: 29 euro**

Crudo del mediterraneo con gamberi rossi, gamberi viola, scampo, carpaccio di sarago e tartare di tonno rosso, conditi con olio, limone e sale Maldon

Filetto di dentice alla brace, con verdure cotte prima a bassa temperatura e poi alla brace, conditi con miso di nocciole, servito con confettura casalinga di cipolla caramellata agli agrumi e insalata di pomodoro liquida a parte

Sauté bianco con spigola spinata, vongole veraci, cozze, totani e calamari, cotti nel cartoccio con olio evo, scorze di limone, erbe fresche e spezie miste, serviti su fondo di mare ai crostacei e pomodorini freschi

Pesce spada ligure in bocconcini alla Pachinese, con patate di montagna abruzzesi, porro fritto, pomodori secchi e freschi e mandorle tostate salate, gratinato in forno con pangrattato alle erbe fresche e servito con confettura casalinga di peperoni a parte

Frittura mista con gamberi misti, scampetti, calamari, totani, alici, triglie, sogliolette

Astice blu all'algherese, bollito e condito con insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto Gr. 500 circa € 60 (servito aperto e facile da mangiare)

Consigliamo:

per un'avventura culinaria unica e più conveniente, il menù degustazione che potrete comporvi a piacere:

Menù degustazione a vs. scelta con gli antipasti misti, ½ primo e 1 secondo, dolce, acqua e caffè (escluso il vino) per 65 euro (96 con astice)

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima abbattuta o surgelata all'origine, chiedere ai ragazzi di sala. Alcuni piatti potrebbero contenere allergeni. Chiedere ai ragazzi la lista*